USER MANUAL

Boretti

NL
FR
ES
EN

BORETTI

VOORWOORD

Gefeliciteerd! U bent nu officieel eigenaar van een Boretti fornuis. U zult in de aankomende jaren ontdekken dat een Boretti fornuis koken tot een waar festijn maakt.

Wij hebben er alles aan gedaan om bij het ontwikkelen van uw Boretti fornuis, u als kok centraal te laten staan. Zo heeft u geen handleiding ter dikte van een telefoonboek in uw handen maar een zeer gemakkelijk en duidelijk leesbaar exemplaar. Uw fornuis is overeenkomstig. Dat wil zeggen, begrijpelijk en overzichtelijk.

Wij adviseren u om voor het gebruik van uw Boretti fornuis deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen.

Mochten er na het lezen van de handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan over dit product, dan vernemen wij dat graag van u.

Wij wensen u veel kookplezier!

Boretti

Installatie

Algemene informatie montage

Uw Boretti moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd technicus en in overeenstemming met de wettelijk geldende normen.

Alvorens u begint met werkzaamheden op het gebied van montage of reparatie dient u zich er van te verzekeren dat het fornuis is afgesloten van de netspanning.

Uw Boretti kan worden geïnstalleerd tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad zoals een hoge apparatenkast of een sluitende muur, op een afstand van minimaal 50 mm vanaf de zijkant van het fornuis, zoals afgebeeld in de tekening A. Boven het kookoppervlak dient tenminste 650 mm ruimte te zijn naar een aangebracht schap of afzuigkap.

Uw Boretti fornuis is standaard voorzien van een werkhoogte van ongeveer 91 cm. Indien uw Boretti is uitgevoerd met de ronde stelvoeten dan kunt u deze ook in een verhoogde versie aanschaffen. Het is dan mogelijk het fornuis te stellen op een hoogte van 91 tot 97 cm. Het is raadzaam de bovenkant van het kookoppervlak gelijk te stellen met de bovenkant van het werkblad. Wij adviseren het fornuis volstrekt waterpas te stellen teneinde verzekerd te zijn van een juiste werking.

De bij uw fornuis meegeleverde strip met ventilatiesleuven is alleen verplicht te gebruiken op het moment dat uw fornuis is uitgevoerd met een gasgeventileerde oven. Bij de gewone elektrische oven(s) kunt u deze weggooien en de achterwand of tegels direct op het fornuis plaatsen.

Teneinde zeker te zijn van een goede werking adviseren wij u het fornuis te gebruiken in een goed geventileerde ruimte. Met name bij fornuizen die aangesloten zijn op flessengas (butaan/propaan) is dit van groot belang.

Butaan/Propaan gas (flessengas) is zwaarder dan lucht. Ze blijven dus laag hangen in het vertrek waarin ze geplaatst zijn. (alleen bij lekkage) Er dient dus voldoende ventilatie te zijn om de gassen aan de onderkant af te voeren. De gasflessen mogen onder geen voorwaarde onder leefniveau geplaatst worden (kelders/ kruipruimtes) Dit geld ook voor lege of halflege gasflessen.

Voor de installateur

Algemene informatie montage

Uw Boretti moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd technicus en in overeenstemming met de wettelijke/plaatselijke geldende normen.

Alvorens u begint met werkzaamheden op het gebied van montage of reparatie dient u zich er van te verzekeren dat het fornuis is afgesloten van de netspanning.

Uw Boretti kan worden geïnstalleerd tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad zoals een hoge apparatenkast of een sluitende muur, op een afstand van minimaal 50 mm vanaf de zijkant van het fornuis, zoals afgebeeld in de tekening A. Boven het kookoppervlak dient tenminste 650 mm ruimte te zijn naar een aangebracht schap of afzuigkap.

Uw Boretti fornuis is standaard voorzien van een werkhoogte van ongeveer 91 cm. Indien uw Boretti is uitgevoerd met de ronde stelvoeten dan kunt u deze ook in een **verhoogde versie** aanschaffen. Het is dan mogelijk het fornuis te stellen op een hoogte van 91 tot 97 cm. Het is raadzaam de bovenkant van het kookoppervlak gelijk te stellen met de bovenkant van het werkblad. Wij adviseren het fornuis volstrekt waterpas te stellen teneinde verzekerd te zijn van een juiste werking.

De bij uw fornuis meegeleverde strip met ventilatiesleuven is alleen verplicht te gebruiken op het moment dat uw fornuis is uitgevoerd met een gasgeventileerde oven en deze aan de bovenachterzijde wordt afgedekt door tegels of een achterwand. Bij een uitvoering met een gewone elektrische oven(s) hoeft u deze niet te gebruiken en kunt u een achterwand of tegels direct op het fornuis plaatsen.

Teneinde zeker te zijn van een goede werking adviseren wij u het fornuis te gebruiken in een goed geventileerde ruimte. Met name bij fornuizen die aangesloten zijn op flessengas (butaan/propaan) is dit van groot belang.

Butaan/Propaan gas (flessengas) is zwaarder dan lucht. Ze blijven dus laag hangen in het vertrek waarin ze geplaatst zijn. (alleen bij lekkage) Er dient dus voldoende ventilatie te zijn om de gassen aan de onderkant af te voeren. De gasflessen mogen onder geen voorwaarde onder leefniveau geplaatst worden (kelders/ kruipruimtes) Dit geld ook voor lege of halflege gasflessen.

Elektrische aansluiting

Controleer of de spanning en de capaciteit van de stroomvoorziening overeenstemmen met de karakteristieken vermeld op het typeplaatje van uw Boretti. **Dit plaatje mag nooit worden verwijderd.** De zekeringen en huishoudelijke netspanninginstallatie dient de belasting van het fornuis te kunnen verdragen. De aansluiting op het elektrici- teitsnet kan vast zijn of met een stekker en stopcontact. In het laatste geval moeten de stekker en het bijbehorende stopcontact overeen komen met de geldende voorschriften. Voor alle aansluitwijzen geldt dat het fornuis verplicht moet worden geaard. Alvorens hem aan te sluiten moet u controleren of de stroomvoorziening goed is geaard. Vermijd het gebruik van reductiestukken, adapters, verlengsnoeren of afleidingen.

Let op:

Kijk voor de juiste aansluitschema's op pagina 26.
Alle zes schroeven dienen in alle gevallen goed vast gedraaid te worden.

Boretti onthoudt zich van iedere aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken als gevolg van het niet of niet volledig voldoen aan de bovenstaande voorschriften of als gevolg van wijzigingen aangebracht aan het fornuis.

Let op: Alle fornuizen worden vanuit de fabriek geleverd met een mono-fase aansluiting in het aansluitblok achter op het fornuis. Bij een aansluiting op meerdere fasen dient u deze aan de juiste (plaatselijke) normen aan te passen.

Gasaansluiting

Het aansluiten met een rubberen slang, die voldoet aan de geldende voorschriften, moet zodanig worden verricht dat de lengte van de slang niet groter is dan 1,5 meter; zorg dat de slang niet in aanraking komt met beweegbare onderdelen, of klem komt te zitten. Controleer alvorens u het fornuis gaat gebruiken altijd of aan alle volgende voorwaarden wordt voldaan:

– de leiding dient over de hele lengte (max. 1.5 m) geïnspecteerd te kunnen worden.
– de leiding mag niet blootstaan aan trekkrachten of scherpe bochten maken.
– de leiding mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen of hoeken.
– de leiding mag op geen enkel punt van de route in aanraking komen met hete wanden van meer dan 50 graden Celsius.

Let op: Na het aansluiten van uw Boretti dient u met zeepsop te controleren of er lekkages zijn. Doe dit nooit met een vlam.

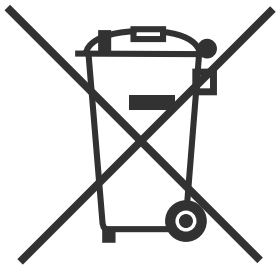
Let op: Een gasslang heeft een beperkte houdbaarheid. U dient hem op tijd te vervangen voor een nieuw exemplaar.

Boretti adviseert u het fornuis aan te sluiten met een buigzame metalen GIVEG slang welke via Boretti te koop is. De maximale lengte van deze slangen bedraagt 1 meter en ze zijn onbeperkt houdbaar.

Let op: Indien uw Boretti wordt aangesloten op het gasnet door middel van een vaste (koperen) leiding dient u altijd gebruik te maken van een fiberen pakking (figuur 1)

Let op: Voor fornuizen die geplaaatst worden in België kan de optionele Boretti gasslang niet gebruikt worden. In België dient u gebruik te maken van een BVG gekeurde gasslang.

figuur 1



Vóór het eerste gebruik

Veiligheidsvoorschriften

Deze handleiding is een onderdeel van het fornuis. Hij moet gedurende de volledige levensduur van het fornuis binnen bereik worden bewaard. Wij bevelen u aan om deze handleiding zorgvuldig door te lezen alvorens u het fornuis in gebruik neemt. **De installatie dient te geschieden door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de installatievoorschriften zoals in het hoofdstuk hiervoor beschreven.**

Dit fornuis is geschikt voor huishoudelijk gebruik en beantwoordt op dit moment aan de huidige EEG-richtlijnen. Het fornuis is gefabriceerd voor het koken en bakken van voedsel. Boretti kan niet aansprakelijk worden gesteld bij het anderzijds gebruiken van het toestel zoals bijvoorbeeld het verwarmen van ruimten.

Blokkeer de openingen en gleuven van uw Boretti nooit teneinde een juiste ventilatie te waarborgen. **Dit geldt ook voor de luchtsleuven aan de boven/achterzijde van het kookoppervlak echter alleen bij de gasgeventileerde ovens.**

Onmiddellijk na de installatie dient het fornuis grondig getest te worden waarbij eventuele storingen gemeld dienen te worden.

Plaats nooit pannen of voorwerpen op het fornuis welke geen gladde en vlakke ondergrond hebben.

Zet nooit ontvlambare producten in uw ovenruimte. Een onverwachte ontsteking ervan zou tot brand kunnen leiden.

Het fornuis is bedoeld voor het gebruik door volwassenen laat kinderen nooit onbeheerd achter bij het fornuis. Bepaalde delen zoals het grillelement kunnen extreem heet worden. Laat daarom niet toe dat kinderen in de buurt van het fornuis spelen of i.d.

Na ieder gebruik dient gecontroleerd te worden dat alle bedieningsknoppen in de 'uit' stand staan.

Bij twijfel over de veiligheidsvoorschriften van uw Boretti verzoeken wij u dringend om te bellen met Boretti. De telefoonnummers vindt u achterop deze handleiding.

Gebruik tijdens het grillen geen bakpapier

Leg nooit ontvlambare zaken of producten die bij een lage temperatuur kunnen smelten in de opbergruimte onder de ovenruimte.

Milieuvoorschriften

Laat de verpakkingsresten nooit onbeheerd achter. Scheid de diverse verpakkingsmaterialen per soort en lever ze af bij het dichtstbijzijnde afvalscheidingstation binnen uw gemeente.

Wij gebruiken voor de verpakking van onze producten niet-vervuilende en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij vragen daarom uw medewerking door te zorgen voor een juiste verwerking van het verpakkingsmateriaal. De adressen van de centra voor het verzamelen, de recycling of de verwerking zijn beschikbaar bij uw wederverkoper of bij de plaatselijke betrokken instanties. Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Dit kan gevaar van verstikking opleveren voor kinderen, vooral de plastic zakjes. U moet ook zorgen voor een correcte verwerking van het oude apparaat.

Belangrijk: bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u

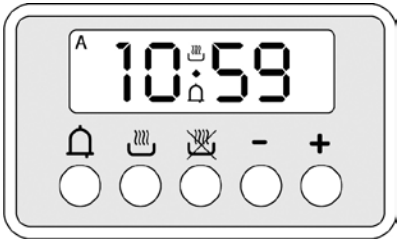
uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de rekken in de gebruiksstand laat om te voorkomen dat spelende kinderen opgesloten raken in de ovenruimte. Verder moet u de elektrische voedingskabel afsnijden en samen met de stekker verwijderen. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Reiniging vóór het eerste gebruik

Het is raadzaam om alle verpakkingsresten die in en om het fornuis aanwezig zijn goed te verwijderen en vervolgens het fornuis te reinigen conform de richtlijnen.

Voor het eerste gebruik van de ovens dient u de oven(s) een half uur op vol vermogen in te branden. Tijdens het inbranden ontstaat er een nare schroeilucht. Dit is normaal.

Wij adviseren u om tijdens het inbranden van de oven de keukenruimte goed te ventileren.



Werking van de programmeerbare LCD klok

Geen van de ovenfuncties werken voordat u de tijd heeft ingesteld van uw Boretti. U herkent dit door een volledig knipperend display. Dit kan bij het eerste gebruik zijn of na een stroomstoring.
Functies bij gasgeventileerde ovens wijken af van de multifunctionele ovens.
De functies van de programmeerbare klok werken alleen op ovens van 60 en 80 cm breed. Indien u een fornuis heeft met 2 ovens werkt de klok normaliter alleen voor de linkeroven.
Als tijdens het programmeren van de oven de A knippert en er een geluidssignaal klinkt is er een fout opgetreden. Kies de handbediende functie om het reeds ingestelde te wissen.

Het instellen van de juiste tijd

Stel de digitale klok in door tegelijk op de knop en de knop te drukken, en tegelijkertijd de + en – knop te gebruiken. U stelt op deze manier de huidige tijd in.

Handbediende functie

U kunt de handbediende functie inschakelen door het tegelijkertijd indrukken van de knoppen en . De letter A zal verdwijnen en het symbool met de pan verschijnt. De programma's die u hiervoor heeft geprogrammeerd zullen met deze procedure tevens worden gewist.

Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken tot u het door u gewenste signaal hoort. Uw fornuis onthoudt de gewenste instelling en zal vanaf dat moment het door u gekozen signaal laten horen.

De kookwekker

Kies de functie kookwekker door het indrukken van de toets en stel met behulp van de toetsen + en – de gewenste baktijd in. Tijdens het verstrijken van de ingestelde tijd blijft het symbool met de klok branden. Als de ingestelde baktijd verstrijkt, zal het geluidssignaal klinken. Uw oven zal met het gebruik van deze functie handmatig uitgezet moeten worden. Als u wenst dat de oven vanzelf uitschakelt dient u de functie automatische bakfunctie met de duur van de bereidingstijd te gebruiken.

Automatische bakfuncties

1. Automatische bakfunctie met de duur van de bereidingstijd

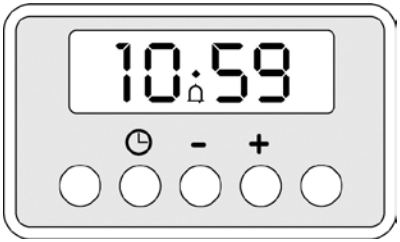
Met deze functie gebruikt u de oven voor een bepaalde duur en wenst u dat de oven na deze duur uitschakelt. Druk op de knop en stel m.b.v. de knoppen + en – de gewenste baktijd in. Het symbool A zal verschijnen in de display. Als u tijdens de bereiding wilt zien hoe laat de oven weer uit zal gaan drukt u op het knopje . Na het verstrijken van de bereidingstijd zal de oven vanzelf uitgaan en klinkt het geluidssignaal. De 'A' zal gedurende het geluidssignaal knipperen.
Door op de knoppen en tegelijkertijd in te drukken wist u het ingestelde programma en kunt u de oven weer via de handbediende functie gebruiken.

2. Automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd

Met deze functie kunt u zowel de start- als eindtijd van uw oven instellen. Druk op de knop en stel de bereidingstijd in van uw gerecht met behulp van de knoppen + en -. Er verschijnt een A in de display. Druk vervolgens op de knop en stel met behulp van de knoppen + en – de eindtijd in. Stel vervolgens de gewenste oventemperatuur in en kies de gewenste ovenfunctie. De oven zal nu op de door u gewenste tijd aanschakelen en uitschakelen. Als de oven uitschakelt zal automatisch het geluidssignaal klinken.
Door op de knoppenn en tegelijkertijd in te drukken wist u het ingestelde programma en kunt u de oven weer via de handbediende functie gebruiken.

Let op: Sommige gerechten zijn bederfelijk en kunnen niet gedurende lange tijd in een ongekoelde ovenruimte staan

Let op: Houd rekening met de opwarmtijd bij het bepalen van de baktijd op het moment dat u de automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd gebruikt.



Werking van de programmeerbare LCD klok van een gasoven

Het instellen van de juiste tijd

Druk eenmaal op de knop ◷. Druk vervolgens gelijk op de knoppen + en – om de minuten in te stellen.
Druk nogmaals op de knopp ◷ en houdt de knop ingedrukt tot de uren gaan knipperen. Met de knoppen + en – kunt u nu de uren instellen.

Instellen van de kookwekker

Druk op de knoppen + en – om de gewenste kooktijd in te stellen. Het symbool 🔔 everschijnt in het display, welke aangeeft dat de kookwekker is ingesteld. Het display geeft alleen nog de resterende tijd weer tot de wekker afgaat, de actuele tijd wordt gedurende deze periode niet meer weergegeven.
Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een alarm welke u uit kunt schakelen door op de knop ◷ te drukken.

Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken tot u het door u gewenste signaal hoort. Uw fornuis onthoudt de gewenste instelling en zal vanaf dat moment het door u gekozen signaal laten horen.

n.b. het kan voorkomen dat uw met gasoven uitgevoerde Boretti met vijf knoppen is uitgerust. In dit geval zullen twee knoppen geen functie hebben.

Werking van de programmeerbare analoge klok

Als in het kleine venstertje (fig. 2d) de '0' te zien is, staat de oven op het kinderslot en kan deze derhalve niet gebruikt worden. Staat het symbooltje met het handje in het venstertje (fig. 2d), staat de oven op handbediening. U kiest de handbediening door de knop (fig. 2e) zonder in te drukken naar rechts te draaien.

Het instellen van de juiste tijd

Druk de knop in en draai de knop naar rechts tot de huidige tijd in beeld staat. De tijd is af te lezen met de wijzers van figuur 2a en 2b.

Handbediende functie

Door de knop (fig. 2e) naar rechts te draaien net zo lang dat u een handje in beeld (fig. 2d) ziet kiest u de handbediende functie. Met deze functie ingeschakeld kiest u de gewenste temperatuur en bakfunctie en kunt u de oven direct gebruiken.

De kookwekker met automatische afslag

De gewenste baktijd is gemakkelijk in te stellen door de knop (fig. 2e) zonder in te drukken naar rechts te draaien net zo lang tot u in het kleine display (fig. 2d) de gewenste baktijd ziet verschijnen. De tijdsduur is in te stellen tot maximaal 180 minuten. Vervolgens kiest u de temperatuur en de ovenfunctie. Na het verstrijken van de gewenste baktijd. Klinkt er een geluidssignaal. De oven zal uitschakelen. Het geluidssignaal kunt u uitzetten door de knop (fig. 2e) op handbediening te zetten.

Automatische bakfuncties

1. Automatische bakfunctie met geprogrammeerde starttijd

Om de oven zodanig in te stellen dat deze vanzelf aan gaat zonder automatisch uit te schakelen na de verlopen baktijd dient u de volgende handelingen te verrichten:
Draai de knop (fig. 2e) naar rechts net zo lang tot u de '0' in beeld ziet verschijnen (fig. 2d). Trek de knop voorzichtig naar u toe en draai de knop naar rechts totdat de wijzer (fig. 2c) de door u gewenste starttijd weergeeft. Laat de knop los, draai deze vervolgens naar rechts tot het handje in beeld verschijnt. Kies vervolgens de juiste bakfunctie en temperatuur.

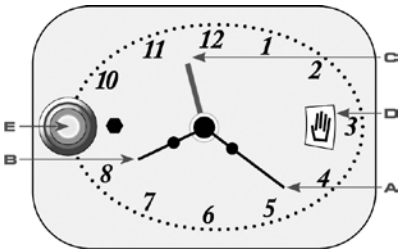
Let op: Bij gebruik van deze functie dient de oven handmatig uit te worden gezet!

Let op: Sommige gerechten zijn bederfelijk en kunnen niet gedurende lange tijd in een ongekoelde ovenruimte staan.

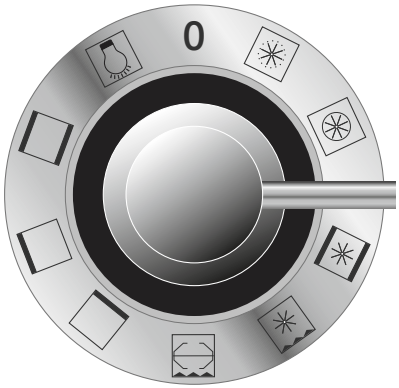
Let op: Houd rekening met de opwarmtijd bij het bepalen van de baktijd op het moment dat u de automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd gebruikt.

2. Automatische bakfunctie met geprogrammeerde start- en eindtijd

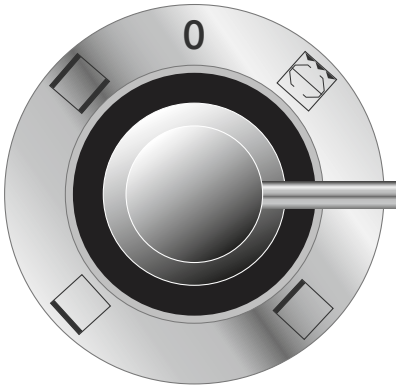
Om de oven zo in te stellen dat u vooraf de start- en eindtijd bepaalt dient u als volgt te werk te gaan:
Draai de knop (fig. 2e) met de klok mee tot het symbool '0' in beeld (fig. 2d) verschijnt. Trek de knop voorzichtig naar u toe en draai de knop naar rechts totdat de wijzer (fig. 2c) de door u gewenste starttijd weergeeft. Draai nu de knop naar rechts tot in het venstertje (fig. 2d) de gewenste bereidingstijd verschijnt. De maximaal instelbare baktijd is 180 minuten. Zet vervolgens de oven in de gewenste ovenstand en kies de temperatuur. Uw oven zal op de door u ingestelde tijd aangaan voor de duur die u ook zelf heeft ingesteld. Na het verstrijken van de baktijd schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een signaal. Het signaal schakelt u uit door de knop naar rechts te draaien tot het handje in beeld verschijnt.



figuur 2



functieschakelaar: electrische ovens van 60 en 80 cm breed



functieschakelaar: electrische ovens van 30 en 40 cm breed

Uitleg over het gebruik van de oven

Beschrijving van de diverse ovenfuncties

Let op: Voor het gebruik van gasovens verwijzen wij u naar het hoofdstuk 'het gebruik van de gasgeventileerde oven'.

Om een keuze te maken uit de onderstaande ovenfuncties draait u de ovenknop naar links totdat de door u gewenste functie bovenin staat. Kies vervolgens de door u gewenste temperatuur. Al gelang de instelling van de bedieningsklok zal de oven starten met opwarmen. Voor de instructies voor versneld opwarmen verwijzen wij u naar het hoofdstukje 'quickstart' op pagina 14.

De ontdooifunctie
De ontdooifunctie schakelt de ventilator achter in de oven aan waardoor er een luchtstroom op gang komt die uw gerecht iets sneller laat ontdooien. Deze functie is niet te vergelijken met bijvoorbeeld de werking van een magnetron. U dient er tevens van verzekerd te zijn dat de ovenruimte goed schoongemaakt is omdat er met rauwe nog te verwerken producten wordt gewerkt.

Heteluchtverwarming
De warmte komt direct vanaf het verwarmingselement achter in de oven wat rond de ventilator is gemonteerd. Deze stand kan goed gebruikt worden voor het bakken en braden van een complete maaltijd. Er kan op meerdere niveau's worden gebakken door de verwarmde circulatie. Vaak is de heteluchtverwarming de meest gekozen stand van de oven.
Let op: deze functie wordt ook wel intensief bakken genoemd. Dit omdat dit een effectieve manier van bakken is. In veel gevallen vermindert deze functie ook de baktijd van het gerecht.

Circulatiegrillen
De door het grillelement veroorzaakte hitte wordt door de ventilator achter in de ovenruimte gelijkmatig in de oven verdeeld. Geschikt voor onder andere het grillen van karbonade, worstjes, saté e.d.
Let op: u dient te grillen met een gesloten ovendeur.

Grillen
Conventioneel grillen met alleen het grillelement. Geschikt voor het grillen van kip en rollade. Wordt ook vaak gebruikt voor het gratineren van gerechten of het bereiden van desserts met gebrande suiker.
Let op: u dient te grillen met een gesloten ovendeur.

Bovenwarmte
Speciaal bedoeld voor het langzaam bruinen van de bovenkant van een gerecht maar kan ook gebruikt worden voor het gratineren van het gerecht in een minder hoog tempo in vergelijking tot de grill.

Onderwarmte
Deze functie is goed geschikt voor producten die moeten rijzen. Is goed te gebruiken in combinatie met de heteluchtstand. Met andere woorden; als het product is gerezen afbakken met de heteluchtstand. Deze functie wordt ook veel gebruikt bij het bereiden van pizza's.

Onder- en bovenwarmte
Een functie die werkt zoals een conventionele oven maar met behulp van het bovenverwarmingselement. Geschikt voor alle gerechten die ook in de heteluchtoven bereid kunnen worden.

De verlichting
De verlichting van de ovenruimte staat op het moment dat u voor een be-

paalde ovenfunctie kiest standaard aan. Op het moment dat u kiest om het gerecht te bereiden zonder gebruik van de ovenverlichting dient u de ovenschakelaar 1 stand verder te draaien dan uw uiteindelijke keuze om vervolgens weer terug te draaien naar de juiste keuze.

Let op: Ovens van 60 en 80 cm breed zijn altijd multifunctioneel mits u geen gasgeventileerde versie heeft besteld.

Let op: Ovens van 30 en 40 cm breed zijn altijd conventioneel. U heeft bij deze ovens beschikking over de functies grillen, bovenwarmte, onderwarmte, en onder- en bovenwarmte.

De Quickstart-functie

De functie Quickstart is bedoeld voor iedereen die wil dat zijn of haar electrische 60 of 80 cm brede oven in het fornuis sneller op temperatuur is. U gebruikt de quickstart functie door de oven functieschakelaar op de stand 'ontdooien' te zetten en de temperatuur op de gewenste stand te zetten. De oven zal nu alle beschikbare hittebronnen inzetten om de gewenste temperatuur te bereiken. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het oranjekleurige lampje uit. Vervolgens kiest u de gewenste bakfunctie.

Let op: De quickstart functie dient gebruikt te worden bij een gewenste eindtemperatuur tussen de 180 en 250 graden. De voordelen bij een lagere gewenste eindtemperatuur zijn verwaarloosbaar.

Gebruik de Quickstart functie nooit langer dan 30 minuten achter elkaar.

De grill (-oven)

Sommige fornuizen zijn uitgevoerd met een aparte grilloven. Deze grilloven werkt in feite niet anders dan een grill in een oven waarin ook nog andere functies zitten. Standaard is de grilloven voorzien van telescopische ovengeleiders wat het in- en uithalen van het gerecht vergemakkelijkt.

Om de jus of etensresten op te vangen adviseren wij altijd om de meegeleverde zwarte vangschaal te gebruiken.

Let op: u dient te grillen met een gesloten ovendeur.

Het gebruik van het draaispit

Doe het product op de draaispit. Maak met de twee vleesklemmen het product stevig vast en zorg dat het gewicht gelijkmatig over het spit verdeeld wordt. Dit ter voorkoming van overbelasting van de draaispitmotor. Plaats de draaispit in de daarvoor bestemde houder en steek het uiteinde in de draaispitmotor opening. Kies de functie grillen en stel de gewenste bereidingstijd in. Gebruik altijd een lekschaal onder het gerecht.

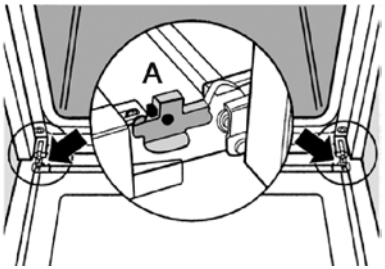
De mantelkoeling

Ieder Boretti fornuis is uitgevoerd met een zogenaamde mantelkoeling. Deze zorgt er voor dat het fornuis aan de buitenzijde op een acceptabele temperatuur blijft. Een sensor in het fornuis zorgt er voor dat bij het bereiken van een te hoge temperatuur, de geforceerde koeling vanzelf aangaat. Deze kan ook na het uitschakelen van de oven door blijven koelen. Mede door dit systeem is het mogelijk een Boretti fornuis tussen keukenkasten te plaatsen.

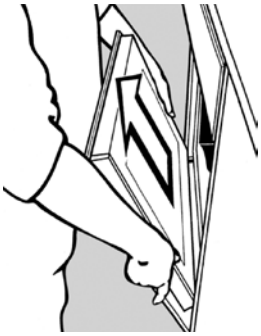
Het demonteren van de ovendeur

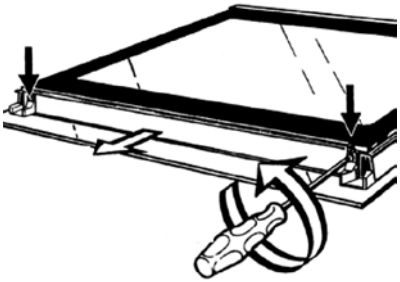
De deur van uw Boretti fornuis is eenvoudig te verwijderen. Hierbij moet u zich aan de volgende aanwijzingen houden.

Open de deur van de oven volledig
Doe de kleine sluitende haakjes volledig omhoog (fig. 3a).

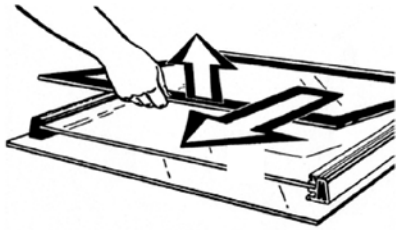


figuur 3

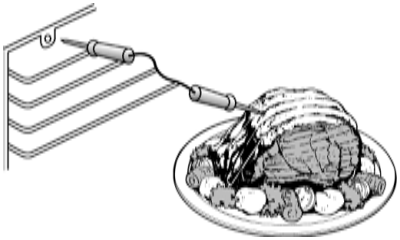

figuur 4



figuur 5



figuur 6



figuur 7

Sluit de deur half
Trek de deur zonder hem te forceren langzaam naar u toe (fig. 4).
Het monteren van de deur kan in omgekeerde volgorde. Echter dient u er voor te zorgen dat de twee kleine gleufjes aan de onderzijde van de haak op het frame van het fornuis vallen. Dit vergt een beetje oefening.

Het demonteren van de ovenruit

Om de ruit van de Boretti ovendeur te verwijderen gaat u als volgt te werk;
Verwijder de ovendeur conform de voorgaande instructies.

Schroef de twee roestvrijstalen schroeven los (fig. 5) die u aan de bovenkant en onderkant van de ruit aantreft en verwijder zonder iets te forceren met zorg de glasplaat (fig. 6). Deze kunt u nu grondig reinigen. Als u de ruit weer monteert dient u er zeker van te zijn dat de RVS strips de ruit goed vastklemmen.

Het verwijderen van het oveninterieur

Om het oveninterieur te verwijderen gaat u als volgt te werk;
- open de ovendeur volledig
- verwijder alle roosters en bakplaten in de ovenruimte

Aan de zijkanten draait u de twee grote schroeven los zodat de zijroosters gemakkelijk verwijderd kunnen worden.

Het reinigen van de ovenruimte(s)

Wacht tot de oven volledig is afgekoeld en maak deze schoon met lauw water en een niet bijtend reinigingsmiddel. Gebruik bij het reinigen van de oven nooit messen, staalwol of andere schurende middelen of objecten. Deze kunnen schade aanbrengen aan de afwerking van de binnenzijde van uw oven. Zorg dat voedselresten na elke baksessie verwijderd worden uit de oven teneinde inbranden te voorkomen. Een bijkomend voordeel van regelmatige schoonmaak is dat er bij een volgende baksessie minder vervelende luchtjes ontstaan.

Het gebruik van de kernthermometer

Sommige fornuizen zijn uitgevoerd met een zogenaamde kernthermometer. Steek als de oven koud is de sonde van de braadthermometer in het gerecht en de plug in de speciale aansluitopening die zich aan de linkerzijde van de ovenruimte bevind (fig. 7). Op het display verschijnen twee waarden. De linkerwaarde geeft de temperatuur van de braadthermometer aan en de rechterwaarde staat voor de geprogrammeerde temperatuur aan die ingesteld kan worden met de + en - toets op het bedieningspaneel. Als de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt slaat de oven af en wordt u gewaarschuwd door een geluidssignaal wat u uitschakelt door op een willekeurige toets op het bedieningspaneel te drukken. Haal de braadthermo- meter uit de aansluitopening wanneer de oven is afgekoeld. De sonde kunt u uiteraard eerder uit het gerecht verwijderen zodat het gerecht uit de oven genomen kan worden. De braadthermometer heeft een werkbereik van 0 tot 99 graden celcius.

Let op: steek de kernthermometer in het midden van het gerecht en niet in de buurt van botten of eventuele vette delen teneinde een meer exacte temperatuur te laten weergeven.

Voor bereidingstabel zie pagina 23.

Pizzaplaat

De Pizzaplaat is gemaakt van geselecteerde hittebestendige klei en gedroogd en gebakken met een temperatuur van 1320 graden Celsius. De plaat is bestand tegen temperatuursveranderingen en is kras- en stofvrij. Het bijzondere ontwerp met luchtkanalen houdt het gewicht laag en versnelt de opwarmtijd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de klei, waardoor het complete oppervlak dus een gelijke temperatuur heeft en uw pizza over de gehele diameter dezelfde temperatuur en kleur heeft.

Plaats de pizzaplaat bij het voorverwarmen al in de oven. Zodra de oven op temperatuur is plaatst u het gerecht op de pizzaplaat. Gebruik bakpapier om het gerecht makkelijk in en uit de oven te plaatsen en te verwijderen. Tevens wordt hierdoor de pizzaplaat niet vuil en hoeft u deze niet schoon te maken.

Het schoonmaken kunt het beste als volgt doen:
Verwijder de etensresten met een spatel of mes. Plaats de steen weer in de oven en verwarm de plaat. Maak het vervolgens schoon met een schuursponsje, en spoel de plaat af met warm water.

Let op: Gebruik geen schoonmaakmiddelen.

De pizzaplaat kan na verloop van tijd verkleuren. Dit beïnvloedt geenszins de werking van de pizzaplaat.

figuur 8

figuur 9

De gasgeventileerde oven

Let op: Bij het fornuis is een opstaande RVS strip meegeleverd. Deze dient absoluut bevestigd te worden bij een gasgeventileerd fornuis teneinde een juiste ontluchting te garanderen.

Ovens van 60 en 80 cm breed kunnen op verzoek en binnen de technische mogelijkheden gasgeventileerd geleverd worden. (dit is niet bij alle modellen mogelijk en deze keuze kan alleen gemaakt worden bij de aankoop van het fornuis)

Een gasoven heeft als voordeel dat er minder vocht onttrokken wordt aan het product waardoor het simpelweg lekkerder blijft. Het nadeel van het systeem is echter dat er een aantal functies van de oven wegvallen bij het gebrek aan elektrische verwarmingselementen.

Het ontsteken van de gasoven

Om de gasbrander van de oven te ontsteken dient u de ovendeur volledig open te zetten, anders werkt de vonkontsteking niet.
Vervolgens drukt u de temperatuurknop (fig. 8) in en draait u deze naar de gewenste temperatuur. Als de brander ontsteekt kan het 10 tot 15 seconden duren alvorens u de knop los kunt laten. Dit heeft te maken met het thermokoppel wat een veiligheidsfunctie is op uw Boretti. Laat de deur vervolgens nog een minuut open staan voordat u hem dicht doet. Bij gasovens is het niet mogelijk om een visuele waarschuwing te geven dat de oven op temperatuur is.

Om toch een indicatie te krijgen of het Boretti fornuis met gasgeventileerde oven op temperatuur is gekomen zijn er een aantal gemakkelijke tips.

Als de oven aan wordt gezet gaat de brander op vol vermogen om zo snel mogelijk de juiste temperatuur te bereiken. Dit gaat gepaard met het gebruikelijke gesuis wat men bij een gasbrander hoort. Bij het bereiken van de juiste temperatuur zal dit gesuis beduidend minder worden. U hoort de brander dan niet tot nauwelijks.

Ook kunt u als u door de kleine gaatjes in de bodem van de oven kijkt zien dat de brander op vol vermogen brand. U zult ook de vlam kleiner zien worden omdat deze bij het bereiken van de juiste temperatuur naar de laagste stand gaat.

Met een gasbrander duurt het ongeveer 8 minuten voordat uw oven 180 graden heeft bereikt.

Bij een fornuis met een gasgeventileerde oven is het niet toegestaan om de ventilatiegleuven aan de bovenachterzijde van het apparaat af te sluiten met een RVS wand, tegels of iets dergelijks. U dient dus gebruik te maken van de meegeleverde RVS strip.

De grill in de gasoven

Het gebruik van de grill in de gasoven is gelijk aan het gebruik in een elektrische oven. Wel is het van belang om te weten dat de grill niet werkt op het moment dat de gasoven in werking is. Bij het aanzetten van de grill hoeft in tegenstelling tot bij het aanzetten van de oven de deur **niet** geopend te blijven gedurende één minuut.

Omdat de grill elektrisch is (ook bij de gasovens) is er een aparte schakelaar (fig. 9) voor gemonteerd met de standen 0 t/m 12.

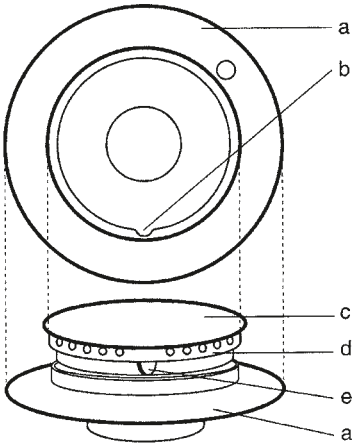
Let op: u dient te grillen met een gesloten ovendeur.

De ventilator in de gasoven

Op het moment dat de gasoven of de electrische grill in bedrijf is kunt u de ventilator die in de achterwand zit apart aanzetten door de grillschakelaar (fig. 9) voorbij stand 12 te draaien. Door de grillschakelaar weer in de uitstand te zetten zet u de ventilator weer uit.
Voordeel van het aanzetten van de ventilator is dat u een betere warmtespreiding creëert in de oven waardoor u gemakkelijker meerdere gerechten kunt bereiden in de gasgeventileerde oven. Houdt er wel rekening mee dat dit niet hetzelfde is als een heteluchtfunctie in een elektrische oven, en er wel een groot temperatuurverschil blijft in de oven. Hoe dichter bij de warmtebron (dus de gasbrander of grill) des te warmer het daar is.

Let op: de grill werkt niet wanneer de gasbrander aan staat. De gasbrander en grill zijn dus niet gelijktijdig te gebruiken.

Let op: Wanneer u gebruik maakt van de gasbrander in combinatie met de luchtventilator dient u wanneer het gerecht klaar is beide knoppen in de uitstand te zetten. Wanneer u alleen de knop voor de ovenbrander in de uitstand zet, zal het grillelement in werking treden.



figuur 10

A) Aluminium kelk
B) Uitsparing in kelk
C) Gietijzeren branderdeksel
D) Messing vlamverdeler
E) Nokje op de vlamverdeler

Het kookoppervlak

De gasbranders algemeen

Gebruik altijd pannen met een vlakke en gladde ondergrond en pannen welke de juiste diameters hebben voor de brander waar u gebruik van maakt voor een optimaal resultaat. Zie voor de juiste diameters onderstaande tabel:

Brander	**Diameter**
Semi-snelle brander	14 tot 20 cm
Snelle brander	20 tot 24 cm
Wokbrander	22 tot 28 cm *
Visbrander	Ovale pan

*Geldt voor de bodem van de pan

Boretti gasbranders bestaan uit drie delen te weten de kelk (fig. 10a), de messing vlamverdeler (fig.10d) en de branderdeksel (fig. 10c). In de kelk zitten twee gaatjes waarvan één bedoeld is voor de vonkontsteking en de andere voor het thermokoppel. Het thermokoppel beveiligingssysteem zorgt er voor dat de gastoevoer wordt afgesloten op het moment dat de vlam onverhoopt dooft zoals bijvoorbeeld bij tocht.

Een thermokoppel dient goed warm te worden voordat u de knop los kan laten en de brander aan blijft. Laat u de knop te snel los, zal de brander uit gaan omdat het thermokoppel niet warm genoeg is.

Na het indrukken van de knop zult u de vonkontsteking horen tikken. Deze is op dat moment actief voor alle branders. De snelheid waarmee de vlam ontsteekt is afhankelijk van de gekozen stand. Experimenteer hiermee tot u de snelste manier van ontsteken heeft gevonden op uw fornuis. Als de vlam eenmaal brandt, dient u de knop minimaal 10 seconden ingedrukt te houden om het thermokoppel beveiligingssysteem te activeren. **Als u de knop te snel loslaat zal de vlam vanzelf doven.**

Let op: Het is erg belangrijk dat de messing vlamverdeler (fig 10d) goed geplaatst wordt in de kelk (fig. 10a). U dient er voor te zorgen dat het nokje op de messing vlamverdeler (fig. 10e) precies in de inkeping (fig 10b) van de aluminium kelk valt. Daarnaast dient de brander altijd recht op de vangschaal geplaatst te worden teneinde verkleuring te voorkomen.

Niet alle branders hebben hetzelfde vermogen en zullen dus andere bereidingstijden genereren. De minst krachtige brander (semi-snelle brander) wordt doorgaands gebruikt om sauzen, soepen en suddervlees te maken. **Wij adviseren u gezien het vermogen van deze brander gebruik te maken van een Boretti sudderplaat.**

Let op: Zorg er voor dat bij de achterste branders de pannen niet tegen de muur of achterwand aankomen, daar de pan heet wordt en de muur wellicht niet hittebestendig is. Zorg altijd dat er minimaal 2 cm ruimte tussen de muur en de pannen over wordt gehouden.
Let op: Zorg dat de hendels en grepen niet uitsteken, zodat u hier ook niet per ongeluk tegen aan kan stoten of lopen waardoor de pan van het kookgedeelte zou kunnen vallen.

De wokbrander

Boretti wokbranders zijn voorzien van 3 ringen. Deze zorgen samen voor een uitgebalanceerd vermogen van maximaal 4,3 kW. Dit vermogen is meer dan voldoende om op een juiste manier te kunnen roerbakken. Bij het ontsteken van deze brander zal eerst de buitenste ring en later de twee binnenringen gaan branden. Dit is normaal. Houd rekening met kortere bereidingstijden in verband met het hogere vermogen van deze brander.

De Fry-top

De Fry-Top is een 9 kilo zware mutlifunctionele bakplaat waarop een enorme diversiteit aan gerechten kunnen worden bereid. Over de Fry-Top is ook een DVD gemaakt waarop u precies kunt zien hoe hij werkt, wat de mogelijkheden zijn en hoe hij schoongemaakt wordt. Deze DVD is streaming op de website te bekijken maar is ook meegeleverd met uw fornuis. Mocht de DVD onverhoopt niet mee verpakt zijn kunt u deze alsnog aanvragen bij Boretti.

Ontsteek de Fry-Top brander en kies een lage stand. Na 8-10 minuten is de Fry-Top klaar voor gebruik.
Vervolgens doet u een heel klein beetje olie op de plaat (gebruik nooit boter op de Fry-Top) waarna u direct het gerecht op de plaat kunt leggen.
Het bakken op de Fry-Top gaat minder hard en toch gaat het product niet sudderen. Dit komt omdat het product eerder dichtschroeit en dus minder vocht verliest.

Schoonmaken van de fry top

Als het product klaar is verwijdert u het van de Fry-Top en giet u op de Fry-Top een klein beetje water voordat u gaat eten. Dit water laat de eventuele etensresten losweken wat u er vervolgens afschraapt met de meegeleverde spatel. Dit vergemakkelijkt het latere schoonmaken. Pas op voor het stoom dat van de Fry-Top komt, dit is heet!

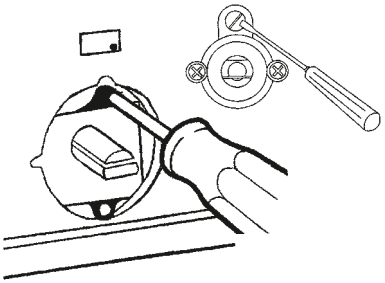
Als de plaat zo goed als afgekoeld is spuit u er een klein beetje Fry-Top reiniger op en schuurt u de bakplaat op met het meegeleverde staalwol.

Als laatste een vochtige doek en de Fry-Top is als nieuw.
Voor de kleine hoekjes en gaatjes kunt u eventueel ook een zacht schuursponsje gebruiken.

De coupe de Feu

De Coupe de Feu van massief gietijzer met concentrische ringen maakt het mogelijk een pan of meerdere pannen rechtstreeks op het kookoppervlak te zetten. De plaat wordt verwarmd door een onderliggende gasbrander. De plaat is bedoeld om een niet te intense hitte te genereren onder de pan maar deze gelijkmatig over het kookoppervlak te verdelen. Hierdoor is het mogelijk om het gerecht langzaam gaar te laten worden. Dit is gemakkelijk voor bijvoorbeeld sauzen, stoofpotjes en suddervlees. Steek de brander ongeveer 5 minuten voor het gebruik aan zodat de gietijzeren plaat de tijd heeft om voldoende warm te worden. Dezelfde tijd kunt u aanhouden als we antwoord geven op de vraag: hoe lang van te voren kan de plaat uitgeschakeld worden? Het midden van de coupe de feu is de plek die het meest warm wordt terwijl de randen minder warm zullen worden. Als u een meer intense hitte wenst kunt u er ook voor kiezen om één of meer ringen te verwijderen. Zonder steeds aan de knop te draaien bepaalt u op deze manier zelf hoe hard het product wordt verwarmd.

Let op: Het is normaal dat de coupe de Feu oppervlakteroest vertoont naar verloop van tijd. Wij adviseren u om de coupe de feu regelmatig met olie in te smeren om dit tegen te gaan. De ringen of andere gietijzeren onderdelen mogen nooit in de vaatwasmachine gereinigd worden.



figuur 11

Het afstellen van de gasbranders

Het afstellen of trimmen van de gasbranders is erg eenvoudig en kunt u zelf doen. U kunt dit doen als bijvoorbeeld het fornuis is omgebouwd naar een andere gassoort of u de gastoevoer iets zachter of juist harder wilt.

Doe telkens maar één brander aan en zet deze op de laagste stand.
Trek de knop van de betreffende brander van het fornuis en pak een klein schroevendraaiertje
Steek de schroevendraaier in het gat net boven de as van de knop (fig.11).
Boven deze as vind u een klein messing schroefje waarmee u de gastoevoer regelt. U draait naar links om de vlam hoger af te stellen en naar rechts als hij zachter moet.

Gietijzeren grillplaat

De gietijzeren grillplaat is ideaal voor het bakken van vlees. Plaats de grillplaat op één van de pandragers welke geschikt is voor uw type grillplaat en zet de brander aan. Na ongeveer 10 minuten is de grillplaat opgewarmd en klaar voor gebruik.

Het schoonmaken van de grillplaat kunt u het beste doen met een sopje en heet water.

Het reinigen van het kookoppervlak

Aluminium kelken

De aluminium kelken (fig. 10a) zullen na gebruik hun oorspronkelijke glans verliezen. Dit is gebruikelijk. De aluminium kelken kunnen gereinigd worden met een schuursponsje.

Messing vlamverdelers

De messing vlamverdelers (fig. 10d) zullen tijdens normaal gebruik licht verkleuren. de vlamverdelers kunnen gereinigd worden met een schuursponsje.

Pannendragers en branderdeksels

De gietijzeren pannendragers en branderdeksels kunnen ook licht verkleuren na gebruik. De reiniging kunt u het beste doen met een borstel en een sopje met zachte zeep. Na het reinigen dient u de gietijzeren onderdelen uiterst nauwkeurig af te drogen teneinde roestvorming te voorkomen. De gietijzeren onderdelen kunt u desgenwenst af en toe behandelen met olie.

Vangschaal

De vangschaal van het fornuis mag niet geschuurd worden. U reinigt deze het beste door middel van een sopje met zachte zeep en een huishouddoekje. Vermijd het overmatig gebruik van water in de buurt van de wit-gekleurde vonkontsteking bij de gasbranders.

Let op: de losse onderdelen van het fornuis mogen nooit in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Het keramische kookoppervlak

De keramische zones worden bediend door knoppen welke 13 standen hebben. Op stand 0 is de zone uitgeschakeld. De keramische zone wordt geactiveerd zodra er een stand wordt ingesteld tussen stand 1 tot en met 12. Als u een stand instelt zal de zone een rode gloed krijgen en zal de zone warmte afgeven waarmee zowel de pan als het keramische glas verwarmt wordt.

Sommige zones hebben een uitbreidingszone. Deze kan ingeschakeld worden
door de knop van de desbetreffende zone voorbij stand 12 te draaien. Door nogmaals de knop voorbij stand 12 te draaien schakelt u de uitbreidingszone weer uit.

Voor elke zone is er een restwarmte indicatielampje, welke aangeeft dat de zone heet is. Dit lampje blijft branden zolang de zone nog heet is, dus ook als de zone is uitgeschakeld.

Belangrijke aanwijzingen:
Laat de kookzones niet aanstaan als er geen pan op staat.
Vermijd temperatuurschommelingen op de glaskeramische kookplaat. Giet bijvoorbeeld geen koud water op de hete kookplaat.
Ga na of de pan de kookzone helemaal bedekt en dat de pan goed in het midden van de kookzone staat.

Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete glasplaat. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)

U kunt de keramische kookplaat schoonmaken zoals u al uw ander glaswerk ook schoonmaakt, met een zachte en vochtige doek. Voor grondige reiniging zijn er speciale reinigingsmiddelen voor keramische glasplaten.

Tabel voor kernthermometer

Gerecht		Kerntemperatuur
Rundvlees		
Biefstuk		
	Rare gebakken	40-45 °C
	Medium gebakken	50-55 °C
	Well-done gebakken	60-65 °C
Braadvlees		80-85 °C
Varkensvlees		
Haas		65-70 °C
Rollade		80-85 °C
Kotelet		75-80 °C
Gemarineerde kotelet		65-70 °C
Gehaktbrood		70-75 °C
Kalfsvlees		
Geroosterd kalfsvlees		70-75 °C
Haas		
Hazerug		60-70 °C
Hazerugfilet		
	Rare	40-45 °C
	Medium	50-55 °C
	Well-done	60-65 °C
Lamsvlees		
Lamsbout		80-85 °C
Gevogelte		
Divers gevogelte		70-75 °C
Vis		
Vis		70-80 °C

Let op: Steek de sonde van de braadthermometer in het midden van het gerecht en niet in de buurt van botten of evt. vette delen teneinde een exacte temperatuur te bereiken.

Problemen oplossen

Elektrische oven:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De (grote) oven werkt niet	Het klokje staat niet op de handbediening	Zet het klokje op handbediening, zie hoofdstuk gebruik digitale/analoge klok
Ovens werken beide niet	Eén of meerdere schroefjes in het aansluitblok zijn niet goed aangedraaid	Open het aansluitblok en draai alle schroeven goed vast

Gasoven:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vonkontsteking werkt niet	De deur is niet geheel geopend	Open de deur helemaal
De brander gaat niet of moeilijk aan	De vonkontsteker is vies of stoffig	Maak de bougie schoon met een doekje
De brander valt uit wanneer de deur dicht wordt gedaan	Door luchtverplaatsing vallen de vlammen bij de thermokoppel tijdelijk uit	Laat de deur minsten een minuut open voordat u de deur sluit, zodat de thermokoppel voldoende opgewarmd is
Na ongeveer 10 minuten valt de oven uit	De laagstand is niet goed ingesteld	Neem contact op met de technische dienst
De grill werkt niet	De knop van de gasbrander staat niet in de uitstand	Zet de knop voor de gasbrander in de uitstand

Gasbrander:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wanneer 1 knop ingedrukt ontsteken alle bougies	Dit is normaal	Niet van toepassing
De brander gaat niet of moeilijk aan	De vonkontsteker is vies of stoffig	Maak de bougie schoon met een doekje
De brander gaat niet of moeilijk aan	De vlamverderdeler zit niet goed in de kelk	Plaats de vlamverdeler zo dat deze niet meer rond kan draaien en vast zit in de kelk
De brander gaat niet of moeilijk aan	De kelk ligt niet recht	Plaats de kelk opnieuw en zorg dat deze recht ligt

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander valt uit zodra de knop los wordt gelaten	Het thermokoppel is niet warm genoeg	Houdt de knop als de vlam aan is nog minstens 8 tot 10 seconden stevig ingedrukt
De brander valt uit zodra de knop na 10 seconden los gelaten wordt	De knop wordt niet voldoende ingedrukt	Probeer het nogmaals, en druk de knop stevig in
De brander valt uit in de laagste stand	De laagste stand is te laag ingesteld, waardoor het thermokoppel niet warm genoeg wordt	Stel de laagstand hoger in, zie het hoofdstuk “de laagstand instellen”
De vonkontsteking blijft tikken	Er is vocht bij de ontstekingsschakelaar gekomen (door overkoken of te vochtig schoonmaken)	De ontsteking zal blijven tikken tot het vocht is opgedroogd. Dit kan geen kwaad, maar is wel vervelend. Om de schakelaar sneller te laten drogen kunt u het beste de oven aanzetten op de hoogste temperatuur.

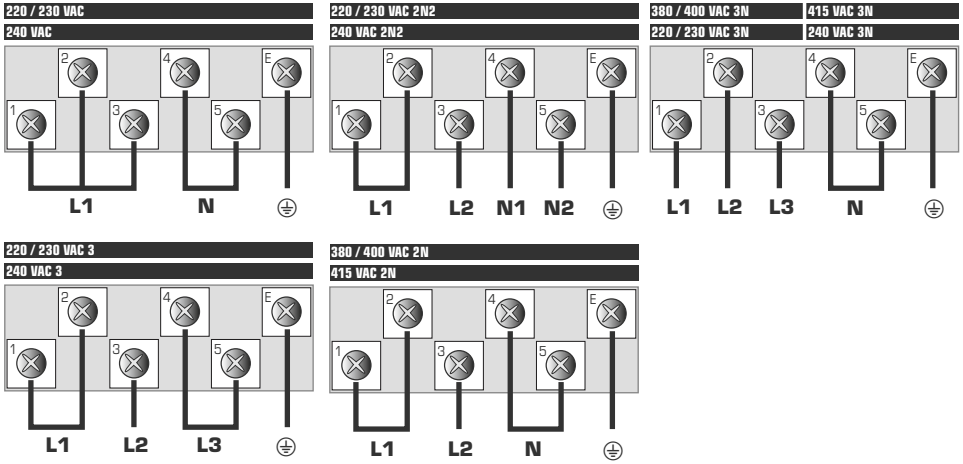
Keramisch kookgedeelte:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De helft van de zones werken niet	Een van de groepen is niet goed aangesloten	Kijk de aansluiting na en draai de schroeven goed vast
De helft van de zones werken niet	Een van de stoppen is niet goed meer	Vervang de betreffende stop in de groepenkast

Indien uw storing met behulp van het bovenstaande overzicht niet verholpen is, kunt u op de website van Boretti uw storing melden.
Ook is het mogelijk te bellen met 0900 235 26 73.

Aansluitschema's

Let op: U dient de ter plaatse geldende normen hanteren. Laat altijd uw fornuis aansluiten door een erkend installateur. Boretti kan niet aansprakelijk gesteld worden voor storingen en schades ontstaan door een foutieve aansluiting.



Vermogens en waarden

NL

Brander	**Semi snel**	**Snel**	**Wok**	**Vis**	**Coup de Feu**	**Gasoven 60**	**Gasoven 90**
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimaal debiet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter spoeiers	**Semi snel**	**Snel**	**Wok**	**Vis**	**Coup de Feu**	**Gasoven 60**	**Gasoven 90**
G25 - 25 mbar	0,97	1,23	1,55	1,35	1,23	1,17	1,50
G30 / G31 - 30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

BE

Brander	**Semi snel**	**Snel**	**Wok**	**Vis**	**Coup de Feu**	**Gasoven 60**	**Gasoven 90**
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimaal debiet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter spoeiers	**Semi snel**	**Snel**	**Wok**	**Vis**	**Coup de Feu**	**Gasoven 60**	**Gasoven 90**
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

ES

Brander	**Semi snel**	**Snel**	**Wok**	**Vis**	**Coup de Feu**	**Gasoven 60**	**Gasoven 90**
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minimaal debiet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Diameter spoeiers	**Semi snel**	**Snel**	**Wok**	**Vis**	**Coup de Feu**	**Gasoven 60**	**Gasoven 90**
G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900 235 26 73 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Ruperlweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium